GABINETE DA REITORIA
Caixa Postal 07
CEP 96.400-970 BAGÉ/RS
Telefone: 53 3247 4549 Endereço eletrônico: reitoria@unipampa.edu.br

Programa e Bibliografia

Campus	Área	Pontos	Bibliografia
Bagé	Análise de Circuitos Elétricos e Eletrônicos	1.Técnicas de Análise de Circuitos com fontes dependentes e independentes de tensão e corrente 2.Transformada de Laplace Aplicada a Análise de Circuitos 3..Análise de Circuitos RLC 4.Senóide, Fasores e Análise Senoidal em Regime Permanente 5.Técnicas de Análise de Fourier 6.Resposta em Frequência em Circuitos 7.Dispositivos Semicondutores 8.Transistores de Junção e Efeito de Campo 9.Amplificadores Operacionais	ALEXANDER, C.K., SADIKU, M. Fundamentos de Circuitos Elétricos. Bookman, 2003. BATES, D.J., MALVINO, A. Eletrônica. 7a. ed. Vol. I e II. McGraw Hill Brasil, 2008. BOGART, T. Dispositivos e Circuitos Eletrônicos. 3a. ed. Vol. I e II. Makron Books, 2000. IRWIN, D. Análise de Circuitos em Engenharia. 4a. ed. São Paulo: Makron, 2000. JOHNSON, D., HILBURN, J. Fundamentos de Análise de Circuitos Elétricos. Editora PHB, 2000. KEMMERLY, J.E., HAYT, W.H., DURBIN, S.M. Análise de Circuitos em Engenharia. 7a. ed. São Paulo: McGraw-Hill , 2008. MILLMAN, J., HALKIAS, C.C. Eletrônica - Dispositivos e Circuitos. 2a. ed. Makron Books, 1981. NASHELSKY, L., BOYLESTAD, R.L. Dispositivos Eletrônicos e Teoria de Circuitos. 8a. ed. Prentice-Hall Brasil, 2004. NILSSON, J. W., RIEDEL, S.A. Circuitos Elétricos. 5a. ed. Rio de Janeiro: LTC, 1999.
Bagé	Engenharia Química	1. Princípios de conservação de massa e de energia, em sistemas no estado transientes e estado estacionário. 2. Balanço de material e de energia em sistemas com e sem reação química (componentes de amarração; Reciclo; Bypass e Purga). 3. Princípios e fundamentos da termodinâmica clássica: Primeira Lei da Termodinâmica, Propriedades volumétricas de fluidos puros,	BEQUETTE, B.W. Process Dynamics: Modeling, Analysis, and Simulation. Prentice Hall, (1998). Brasil, N. I. Introdução à Engenharia Química. 2ª ed. Editora Interciência, 2004. FELDER, R, M. Princípios Elementares dos Processos Químicos. LTC, (2005). FOUST, A. S. et al. Princípios das operações unitárias. Trad. Horácio Macedo. Rio de Janeiro: Guanabara Dois, 1982.

		Segunda Lei da Termodinâmica. 4. Termodinâmica de equilíbrio: conceitos básicos de equilíbrio de fases. 5. Termodinâmica de soluções: conceitos básicos e aplicações. 6. Operações Unitárias da Engenharia Química envolvendo transferência de calor: evaporação e transferência de calor em equipamentos de troca térmica. 7. Operações Unitárias da Engenharia Química envolvendo transferência de massa: absorção, destilação e extração. 8. Princípios de modelagem e simulação de processos químicos. 9. Principais ferramentas utilizadas para simulação de processos químicos.	GEANKOPLIS, C. J. Transport processes and separation process principles (includes unit operations). 4 ed., Upper Saddle River, New Jersey: Prentice-Hall, 2003. HIMMELBLAU, D. M. Engenharia Química: Princípios e Cálculos. 6ªed. Editora LTC, 1998. KORETSKY, MILO D. Termodinâmica para engenharia química. LTC, 2007. LUYBEN, W. L. Process Modeling, Simulation, and Control for Chemical Engineers. McGraw-Hill (1990). MCCABE, W.L.; SMITH, J.C.; HARRIOTT, P. Unit operations of chemical engineering . 7. ed. New York: McGraw-Hill, 2005. PERLINGEIRO, C.A.G. Introdução a Engenharia de Processos. Editoea Blucher (2004). PERRY & CHILTON. Manual de Engenharia Química, Guanabara, (1980). SMITH, R. Chemical Process Design and Integration, John Wiley & Sons, (2005). REID, Robert C.; PRAUSNITZ, John M. e POLING, Bruce E. The Properties of Gases & Liquids. 4th ed., McGraw Hill, 1987. SANDLER, S. I. Chemical and Engineering Thermodynamics. 3th Edition, Wiley, 1999. SMITH, J. M., VAN NESS, H. C. e ABBOTT M. M. Introdução à Termodinâmica da Engenharia Química. 7ª Edição, LTC Editora, 2007. Van WYLEN. Fundamentos da termodinâmica clássica. EDGARD BLUCHER, 2004.

Bagé	Matemática	1.Funções elementares e seus gráficos; 2.Limites e continuidade de funções; 3.Derivadas e suas aplicações; técnicas de integração; 4.Equações diferenciais de primeira e segunda ordem; 5.Solução de sistemas lineares. 6.Retas e planos. 7.Métodos numéricos	GUIDORIZZI, H.L. Um Curso de Cálculo. Rio de Janeiro, Livros Técnicos e Científicos, 2003. v.1-v.4. LEITHOLD, L. O Cálculo com Geometria Analítica. Harper e Row do Brasil, 1994. v.1-v.2. SWOKOWSKI, E.W. Cálculo com Geometria. São Paulo, McGraw-Hill do Brasil, 1994. v.1-v.2. ANTON, H. Calculo: um novo horizonte. Porto Alegre, Bookmann, 2000, V1. ANTON, H; CHRIS, R. Álgebra linear com aplicações. Porto Alegre : Bookman, 2004. LAY, D. C. Álgebra linear e suas aplicações. 2. ed. Rio de Janeiro: LTC, 1999. STEINBRUCH, A. Geometria analítica. São Paulo: McGraw-Hill do Brasil, 1987. WINTERLE, P. Vetores e geometria analítica. São Paulo: Makron Books, 2000. BOYCE, W. E. e DIPRIMA, R. C. Equações diferenciais e problemas de valores de contorno. Rio de Janeiro: Guanabara Dois, 1979. BRONSON, R. Equações diferenciais. S. Paulo, Makron Books, 1994, 2a.edição. ZILL, Dennis G e CULLEN, Michael K. Equações Diferenciais, vol 1. São Paulo: Makron Books, 2000, 3ª edição LIMA, Elon Lages. Curso de Análise, v1, 12 ed. Rio de Janeiro, 2007. LIMA, Elon Lages. Curso de Análise, v2, 12 ed. Rio de Janeiro, 2007. GOMES-RUGGIERO, M. A.; LOPEZ, Vera L. de R. Cálculo Numérico. 2 ed. São Paulo, 1997.
Bagé	Processamento Digital de Sinais	1.Amostragem, Quantização e Conversões Analógico-Digital (A/D) e Digital-Analógico (D/A) 2.Estatística de Sinais 3.Resposta ao Impulso e Convolução 4.Sistemas de Tempo Discreto e Sistemas de Tempo Contínuo 5.Projeto de Filtros Recursivos (IIR) e Não-recursivos (FIR)	ANTONIOU, A. Digital Signal Processing: Signals, Systems and Filters. McGraw-Hill, 2006. OPPENHEIM, A.V., SHAFER, R.W. Discrete-Time Signal Processing. 3a. ed. Prentice-Hall, 2009. HAYKIN, S. Adaptive Filter Theory. 2a. ed. Prentice-Hall, 2001. HAYKIN, S. Signals and Systems. 2a. ed. Wiley, 2002. CHERNIAKOV, M. An Introduction to Parametric Digital Filters and Oscillators. Wiley, 2003. NALON, J. A. Introdução ao Processamento Digital de Sinais. LTC, 2009.

		6.Filtros Ativos, Passivos e Digitais 7.Arquiteturas para Processamento de Sinais Digitais 8.Filtros Paramétricos e Adaptativos 9.Séries de Fourier e Transformadas - Z, Discreta de Fourier e Rápida de Fourier 10.Sistemas para Processamento de Áudio e Vídeo 11.Aplicações e Ferramentas para Projeto de Aplicações DSP 12.Implementação de Processadores de Sinais Digitais	SMITH, S. W. Digital Signal Processing: A Practical Guide for Engineers and Scientists. Newnes, 2002.

Dom Pedrito	Viticultura e Enologia	1. Métodos de análise sensorial do vinho 2. Legislação e operações pré-fermentativas 3. Vinhos e seus derivados 4. Adega e gestão de resíduos 5. Agroindústria da uva 6. Processos de estabilização e clarificação 7. Manejo da colheita da uva 8. Processos de armazenagem e conservação da uva 9. Vinicultura no Rio Grande do Sul 10. Comercialização de derivados da uva	ALMEIDA, T.C.A.; HOUGH, G.; DAMÁSIO, M.H. e SILVA, M.A.A.P. Avanços em Análise Sensorial. São Paulo: Varela, 1999. 286p. ANZALDUO-MORALES, A. La evaluation sensorial de los alimentos en la teoria y la práctica. Zaragoza: Acribia, 1994. 198p. ARTHEY, D.; DENNIS, C. Procesado de hortalizas. Zaragoza: Acribia, 1992. 317 p. BARBOSA-CANÓVAS,G.; VEGÁ-MERCADO, H. Deshidratacíon de alimentos. Zaragoza: Acribia, 2000. 297 p. BARTHOLOMAI, A. Fabrica de alimentos: processos, equipamentos, costos. Zaragoza: Acribia, 1991. BELITZ, H.D. e GROSCH, W. Quimica de los Alimentos. Zaragoza: Acribia, 1997 BOBBIO, P.A; & BOBBIO, F.O. Química do processamento de Alimentos São Paulo: Varela, 1992, 151p.

			BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. Instrução Normativa no 007 de 17.05.1999. BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. Lei 9.279 de 14.05.1996. BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Portaria no 1428 de 26.11.93. BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Portaria no 326/SNVS de 30.07.97 BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Portaria no. 579/SNVS de 17.12.97 BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Resolução no 8 de 1971. BRODY, A.L. Envasado de alimentos em atmósfera controladas, modificadas e a vácuo. Zaragoza: Acribia, 1996. 213 p. CAMARGO, R. (coord). Tecnologia dos produtos agropecuários: alimentos. São Paulo: Nobel, 1984. CHEFTEL, J.; CHEFTEL, H.; BESANÇON, P. Introduccion a la Bioquimica de los Alimentos. v. I e v. II. Zaragoza: Acribia,1977. COLLINS, C.H.; BRAGA, G.L. Introdução a métodos cromatográficos. 2ed. Campinas: UNICAMP, 1987. 298p. EVANGELISTA, J. Tecnologia dos Alimentos. 2ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 1992. EWING, G. W. Métodos Instrumentais de análise Química. V. I e II São Paulo: Edgard Blucher e Universidade de São Paulo, 1972. FENEMMA, O.R. Quimica de los Alimentos. Zaragoza: Acribia, 1993. FRANCO, B.D.G.M. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo: Atheneu, 1999. FRAZIER, WW.C.e WESTHOFF, D.C. Microbiologia de los Alimentos. Zaragoza: Acribia, 1993. GAVA, A.J. Princípios de tecnologia de alimentos. 7ed. São Paulo: Nobel, 1984. GRUDA, Z; POSTOLSKI, J. Tecnologia de la congelacion de los alimentos. Zaragoza: Acribia. 631 p. INSTITUTO ADOLFO LUTZ - Normas Analíticas; métodos químicos e físicos para a análise de alimentos. 3 ed. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 1985, INSTITUTO INTERNACIONAL DO FRIO. Alimentos congelados: processado y distribucíon. Zaragoza:Acribia. 184 p. JAY, J.M. Microbiologia Moderna de los Alimentos. Zaragoza: Acribia, 1994.

Universidade Federal do Pampa
GABINETE DA REITORIA
Caixa Postal 07
CEP 96.400-970 BAGÉ/RS
Telefone: 53 3247 4549 Endereço eletrônico: reitoria@unipampa.edu.br

			KLUGE, Ricardo Alfredo; FACHINELLO, Jose Carlos; NACHTIGAL, Jair Costa; BILHALVA, Aldonir Barreira. Fisiologia e manejo pós-colheita de frutas de clima temperado. Campinas - SP: Livraria e Editora Rural, 2002. v.1. 214 p. LEHNINGER, A. Princípios de Bioquímica. São Paulo: Sarvier, 1995. MADRID, V. Manual de industrias alimentarias. 3.ed. Madrid: AMV, 1991. McNEIL, K. A bíblia do vinho. Rio de Janeiro. Ed. Ouro. 5 ed. 2003. 799p. MORETTO, E. Tecnologia de óleos e gorduras vegetais. São Paulo: Varela, 1998. PARDI, M. C. Ciência, higiene e tecnologia da carne v 1 e 2. Goiânia: EDUFF, 1994 PELCZAR Jr., J.M. Microbiologia: Conceitos e Aplicações, V. I e II, 2º ed. São Paulo: Makron Books, 1996. PENTEADO, S.R. Fruticultura Orgânica. Viçosa: Aprenda Fácil Editora, 2004. PILLAR, V P. de. Campos sulinos: conservação e uso sustentável da biodiversidade. Brasília. MMA, 2009. 403p. REYNIER, A. Manual de viticultura. Publicações Europa-América, Portugal, 1986. 424p. SAÚCO, V.G. Cultivo de frutas em ambiente protegido. Porto Alegre: Cinco Continentes Editora Ltda, 2002. 81p. SGARBIERI, V.C. Proteínas em Alimentos protéicos. São Paulo: Varela, 1996. SHIROSE, I. & MORI, E.E.M. Estatística Aplicada à Análise Sensorial (Módulo 1). Manual Técnico n. 13. Campinas: ITAL/ Fundepag, 1994. 73p. SILVA, N. Manual de Métodos de Análises Microbiológicas de Alimentos. São Paulo: Varela, 1997. SIMÃO, S. Tratado de fruticultura. Piracicaba: FEALQ, 760 páginas, il., 1998. SOUZA, J.S.L. de. Poda das plantas frutíferas. São Paulo: Melhoramentos, 1963. 499p. TEIXEIRA, E.; MEINERT, E.M. & BARBETTA, P.A. Análise sensorial de alimentos. Série Didática. Florianópolis: Editora da UFSC, 1987. 180p. VARNAM, A.H. e SOUTHERLAND, J.P. Leche y Productos Lácteos, Tecnologia, Química y Microbiologia. Zaragoza: Acribia, 1995 WESTPHALEN, S.L.; MALUF, J.R.T. Caracterização das áreas bioclimáticas para o cultivo de Vitis vinifera. Brasília: Embrapa, 110. WONG, D.W.S. Química de los Alimentos. Zaragoza: Acribia, 1995.

GABINETE DA REITORIA
Caixa Postal 07
CEP 96.400-970 BAGÉ/RS
Telefone: 53 3247 4549 Endereço eletrônico: reitoria@unipampa.edu.br

			ZAMBOLIM, L.; VALE, F.X.R. do; MONTEIRO, A.J.A.; COSTA, H. Controle de doenças de plantas frutíferas. v.1 e 2, Viçosa: Suprema Gráfica e Editora Ltda, 2002. 1313p.

Itaqui	Microbiologia, Higiene e Legislação de alimentos	1.Fungos e sua importância nos alimentos 2.Bactérias e sua importância nos alimentos 3.Fatores Intrínsecos e Extrínsecos que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos 4.Contaminação e deterioração dos alimentos 5.Microrganismos patogênicos e indicadores de qualidade 6.Técnicas de visualização e diferenciação de microrganismos 7.Limpeza e desinfecção de equipamentos, utensílios e superfícies e boas práticas de fabricação na indústria de alimentos 8.Classificação e ação de agentes de limpeza e de sanificação e eficiência microbiológica de sanitizantes 9.Doenças Veiculadas por Alimentos: infecções, intoxicações e toxinfecções 10.Padrões higiênico sanitários para alimentos de origem animal e vegetal 11.Inspeção e órgãos fiscalizadores das	FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M. Microbiologia de Alimentos. 182p. São Paulo, Atheneu, 2008. JAY, J. Microbiologia de Alimentos. 6 a Ed. 706 p. Artmed. 2005. HÖFLING, J.; GONÇALVES, R. Microscopia de luz em Microbiologia: Morfologia bacteriana e fúngica. 244p. Artmed. 2008. PELCZAR JR., M.J.; CHAN, E.C.S.; KRIEG, N.R. Microbiologia: conceitos e aplicações. v. 1. 2a Ed. Pearson Makron Books. 1997. PELCZAR JR., M.J.; CHAN, E.C.S.; KRIEG, N.R. Microbiologia: conceitos e aplicações. v. 2. 2a Ed. Pearson Makron Books. 1997. TORTORA, G.J.; FUNKE, B.R.; CASE, C.L. Microbiologia. 8a Ed., Porto Alegre, Artmed, 2005. TRABULSI, L.R.; TOLEDO, M.R.RF. Microbiologia. 5 a Ed. 760p. Atheneu. 2008. VERMELHO, A.B. et al. Práticas de Microbiologia. Guanabara Koogan, 239p. 2006. STROHL, W.; ROUSE,H.; FISHER, B.D. Microbiologia Ilustrada. São Paulo. Editora Artmed. 531p. 2003. RIBEIRO, M.C.; SOARES, M.M.S.R. Microbiologia Prática roteiro e manual: Bactérias e Fungos. 1ª Ed. Atheneu. 112p. 2002. ABIA – Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação. Compêndio da legislação de alimentos. São Paulo: ABIA, 1990, 824p. ANDRADE, N. J. & MACEDO, J. A. B. - Higienização na indústria de alimentos, 2000. APPCC na Qualidade e Segurança Microbiológica de Alimentos. São Paulo: Livraria

		indústrias de alimentos 12.Requisitos legais e higiênico sanitários para implantação de indústrias beneficiadoras de alimentos	Varela, 1997. UFRGS, 2002, 180 p. BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria n° 368, de 04 de setembro de 1997. Regulamento Técnico sobre condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, 18 de setembro de 2002. CONTRERAS, C.A., BROMBERG, R., CIPOLLI, K.M.V.A.B., MIYAGUSKU, Higiene e sanitização nas indústrias de alimentos, São Paulo, Livraria Varela, 2002. 181p. FORSYTHE, S.J. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre: ARTMED, 2002. 424p. GERMANO, P.M.L., GERMANO, M.I.S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 2 ed. São Paulo: Varela, 2003. 655p. GERMANO, M.I. Treinamento de manipuladores de alimentos: fator de segurança alimentar e promoção de saúde. São Paulo: Varela, 2003. 168p. HAZELWOOD, D., McIEAN, A.C. Manual de higiene para manipuladores de alimentos. São Paulo: Varela, 1994. 140p. HERSCHDOERFER, S.M. Quality control in the food industry. vol. 1-3. New York: Academic Press, 1967. 1251 p. HOBBS, B.C., GILBERT, R.J. Higiene y toxicología de los alimentos. Zaragoza: Acribia, 1997, 492p. HOBBS, B.C., ROBERTS, D. Toxinfecções e controle higiênico-sanitário de alimentos. São Paulo: Varela, 1998, 425p. MOREIRA, J. B. Controle da qualidade na indústria alimentar - a concepção moderna. Brasília : Ministério da Indústria e Comércio, 1985, 196p. MORTIMORE, S., WALLACE, C. HACCP: enfoque práctico. Zaragoza:Acribia, 1996, 300p SILVA JUNIOR, E.A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 5 ed. São Paulo: Varela, 2002. 432p. TRIGO, V. C. Manual prático de higiene e sanidade nas unidades de alimentação e nutrição. Livraria

Universidade Federal do Pampa
GABINETE DA REITORIA
Caixa Postal 07
CEP 96.400-970 BAGÉ/RS
Telefone: 53 3247 4549 Endereço eletrônico: reitoria@unipampa.edu.br

			Varela, 1999. SOCIEDADE Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos (SBCTA). Manual de boas práticas de fabricação para a indústria de alimentos. Campinas : SBCTA/Profiqua, 1991. SOCIEDADE Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos (SBCTA). Manual de análises de perigos e pontos críticos de controle. Campinas : SBCTA/Profiqua, 1995. ROZENFELD, S. (org).Fundamentos da vigilância sanitária. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2000. SANTOS, G.J. et al. Administração de Custos na Agropecuária. São Paulo: Atlas, 2002.
Itaqui	Estatística, Experimentação e Matemática.	1. Delineamento Inteiramente Casualizado, 2. Delineamento Blocos Completos ao Acaso. 3. Delineamento Quadrado Latino. 4. Experimentos fatoriais. 5. Experimento em Parcelas subdivididas 6. Pressuposições e transformação dos dados experimentais. 7. Testes de Comparações Múltiplas de Médias. 8. Estatística descritiva 9. Probabilidades. 10. Distribuições de probabilidades discretas. 11. Distribuições de probabilidades contínuas. 12. Estimativa de intervalo de confiança. 13. Testes de hipótese. 14. Correlação e Regressão 15. Álgebra de Matrizes 16. Funções: conceitos e aplicações Limites e Continuidade 17. Derivadas e integrais.	BANZATTO, D. A., KRONKA, S. N. Experimentação agrícola. 3. Ed. Jaboticabal: FUNEP, 1995. 247p. COSTA NETTO, P. L.O. Estatística. 2a. Ed. São Paulo: Edgard Blücher LTDA, 2002. 266p. DRAPER, N.R., SMITH, H. Applied regression analysis. 2ed. New York: John Wiley, 1981, 709p. FARIAS, A.A.; SOARES, J.F.; CÉSAR, C.C. Introdução à estatística. 2ª Ed. Rio de Janeiro: LTC, 2003. FONSECA, J.S. da.; MARTINS, G.A. Curso de Estatística. 6ª Ed. São Paulo: Atlas, 1996 BUSSAB, W. de O.; MORETIN, P.A. Estatística Básica. 5ª Ed. São Paulo: Saraiva, 2004. 526p. GOMES, F. P. Curso de estatística experimental. 14ª ed. Piracicaba: Nobel, 2000. 468p. MEYER, P.L. Probabilidade: aplicações à estatística. 2ªEd. Rio de Janeiro: LTC, 1983. 426p. MORETTIN, L.G. Estatística básica: Inferência. São Paulo: Pearson Makron Books, 2000. V.2 SPEIGEL, M.R. ET al. Probabilidade e Estatística. 2ª Ed. Porto Alegre: Bookman, 2004. STEEL, R. G. D.; TORRIE, J. H., DICKEY, D. Principles and procedures of statistics: a biometrical approach. 3ª Ed, McGraw Hill, 1997. 666p. STORCK, L., GARCIA, D.C., LOPES, S. J., ESTEFANEL, V. Experimentação vegetal. 2ª. Ed. Santa Maria: UFSM. 2006.

			ESTEFANEL, V. Experimentação vegetal. 2ª. Ed. Santa Maria: UFSM. 2006 TRIOLA, M. F. Introdução à Estatística. 7a Ed. Rio de Janeiro: LTC, 1999. 410p. STRANG, G. Álgebra Linear. 4ª Ed. Thomson Learning. 2006. ROGAWSKI, J. Cálculo. Porto Alegre: Bookman, 2009. v.1. ANTON, H. Cálculo: um novo horizonte. 6ªEd. Porto Alegre: Bookman, 1999. v.1.

São Borja	Relações Públicas e Produção Cultural	1.Relações Públicas e Marketing Cultural; 2.Produção cultural e patrimônio artístico, histórico e cultural; 3.Os atores sociais no mercado cultural – produtor, artista, patrocinador, diretor e demais consentâneos; 4.Indústria e o mercado cultural; 5.Leis de Incentivo à Cultura e financiamento de projetos culturais; 6.Cultura, arte e políticas Públicas; 7.Relações Públicas e a cultura: organizacional, popular, erudita, contemporânea e brasileira; 8.Produção cultural e interface com a comunicação social e relações públicas; 9.Planejamento e gerenciamento de projetos culturais; 10.Gestão de eventos artístico-culturais.	AVELAR, Rômulo. O avesso da cena: notas sobre produção e gestão cultural. Belo Horizonte: Duo Editorial, 2008. CALDAS, Miguel; MOTTA, Fernando Prestes. Cultura organizacional e cultura brasileira. São Paulo: Atlas, 1997. CESNIK, Fábio de Sá. Guia de incentivo à cultura. 2 ed. São Paulo: Manole, 2007. COELHO, Teixeira. Dicionário crítico de política cultural. 3 ed. São Paulo: Iluminuras/FAPESP, 2004. CUCHE, Denis. A noção de cultura nas ciências sociais. 2 ed. Bauru: EDUSC, 2002. CUNHA, Maria Helena. Gestão cultural: profissão em formação. Duo Editorial. DORNELES, Souvenir. Relações públicas: quem sabe faz e explica. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2007. JIMENEZ, Marc. O que é estética? São Leopoldo: UNISINOS, 1999. LEI DE INCENTIVO À CULTURA – LIC RS. Governo do Estado do Rio Grande do Sul. 2010. MALAGODI, Maria Eugênia; CESNIK, Fábio. Projetos Culturais. São Paulo: Fazendo Arte, 1998. MARCHIORI, Marlene. Comunicação e cultura organizacional. São Paulo: Difusão, 2006. MINISTÉRIO DA CULTURA. Lei Rouanet. República Federativa do Brasil, 2010.

			__. Plano Nacional de Cultura. República Federativa do Brasil, 2010. __. Programa cultural para o desenvolvimento do Brasil. Brasília: Ministério da Cultura, 2006. MUYLAERT, Roberto. Marketing Cultural e comunicação dirigida. São Paulo: Globo, 2000. NATALE, Edson; OLIVIERI, Cristiane. Guia brasileiro de Produção Cultural 2007. São Paulo: Editora Zé do Livro, 2007. NUSSBAUMER, Gisele M. (org) Teorias e políticas da cultura. Salvador: EDUFBA, 2007. __. O mercado da cultura em tempos (pós) modernos. Santa Maria: Editora da UFSM, 2000. PROENÇA, Graça. História da Arte. São Paulo: Ática, 2009. RUBIN, Linda. (org) Organização e produção da cultura. Salvador: EDUFBA, 2005.
Uruguaiana	Tecnologia de Alimentos, Deontologia, Prática Farmacêutica e Estágio	1. Amostragem: Coleta da amostragem, Tipos de amostragem,Pré-secagem. 2. Métodos de conservação de alimentos: Uso da temperatura (Pasteurização, esterilização, congelamento, resfriamento), Controle da quantidade de água (desidratação, adição de açúcares e sal), Controle da taxa de oxigênio Uso de substâncias químicas, Uso de dois ou mais métodos de conservação. 3. Alteração de matéria-prima em alimentos: Reações enzimáticas e não-enzimáticas, Alterações microbiológicas. 4. Microbiologia de alimentos: Fatores que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos (fatores intrínsecos e extrínsecos). Análise microbiológica dos alimentos.	ANDRADE, E.C.B. Análise de Alimentos Uma visão Química da Nutrição. Editora Varela. 2006. BOBBIO, P. A; BOBBIO, F. Q. Química do Processamento de Alimentos. Varela: São Paulo, 2001. CECCHI, H. M. Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos. Universidade Estadual de Campinas. Editora UNICAMP, 2ª edição. SP. 2003. EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. 2º edição. Livraria Atheneu Editora. São Paulo, 1989, 652 p. FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos – princípios e prática. 2ªed. Artmed: São Paulo, 2006. Marin, N.; Luiza, V. L.; Osorio-de-Castro, C. G. S.; Machado-dos-Santos, S., Assistência Farmacêutica para Gerentes Municipais. Disponível Portal de Assistência Farmacêutica. http://www.opas.org.br/medicamentos Bisson, M. P.; Farmácia Clínica & Atenção Farmacêutica, 2ª ed. Manole, 2006.

		5. Toxicologia de Alimentos: Substâncias tóxicas naturalmente presentes em alimentos. Substâncias tóxicas formadas durante a armazenagem e processamento dos alimentos. 6. Higiene e qualidade do leite e de seus derivados. Obtenção higiênica do leite. Qualidade do leite. Sistemas bioquímicos do leite. 7. Higiene e qualidade da carne e de seus derivados. Obtenção higiênica da carne. Transformação da carne em músculo Bioquímica de emulsão. 8. Tecnologia de Frutas: Frigo-conservação de frutas, Produção de sucos, Produção de geléias e doces em pasta 9. Tecnologia de vinhos: Produção, qualidade, conservação. 10. Atuação do farmacêutico nos diversos níveis de atenção à saúde: funções clínicas e gerenciais.	
Uruguaiana	Fisioterapia em Neuropediatria, Cinesioterapia e Psicomotricidade	1.Desenvolvimento Neuropsicomotor na primeira, segunda e terceira infância; 2.Escalas para avaliação do desenvolvimento neuropsicomotor normal e anormal; 3.Conceituação e caracterização do desenvolvimento dos conceitos funcionais e relacionais em Psicomotricidade; 4.Estratégias de intervenção nos distúrbios psicomotores: Estimulação, educação e reeducação Psicomotora;	ADLER, S. S.; BECKERS, D.; BUCK, M. PFN: Facilitação Neuromuscular Proprioceptiva. São Paulo: Manole, 2a. ed., 2007. BEAR, M.; CONNORS, B. W.; PARADISO, M. A. Neurociências - Desvendando O Sistema Nervoso. Porto Alegre: Artmed, 3a. ed., 2008. COLL, et al. Desenvolvimento Psicológico e Educação – 2a. ed., vol. 3, Artmed, 2004. CORIAT, Lydia F. Maturação Psicomotora no Primeiro Ano de Vida da Criança. Ed. SP: Cortez, 2002. EFFGEN, S. Fisioterapia Pediátrica: Atendendo às necessidades das crianças. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. FERREIRA et al. Psicomotricidade Clínica. Editora Lovise, 2000.

		5.Método Neuroevolutivo Bobath e Facilitação Neuromuscular Proprioceptiva no tratamento de crianças com comprometimento neurológico; 6.Fundamentos dos exercícios em cadeia aberta e fechada e sua aplicabilidade no tratamento dos distúrbios neurológicos; 7.Terapias de Integração Sensorial e sua aplicabilidade no tratamento de crianças com comprometimento neuropsicomotor; 8.Avaliação, Diagnóstico e Conduta Fisioterapêutica na Lesão Medular Congênita e Adquirida. 9.Avaliação, Diagnóstico e Conduta Fisioterapêutica no Tratamento da Paralisia Cerebral. 10.Avaliação, Diagnóstico e Conduta Fisioterapêutica no Tratamento das Distrofias Musculares.	FERREIRA, et al. Psicomotricidade: Da Educação Infantil à Gerontologia. Editora Lovise, 2000. FINNIE, N.R. O. Manuseio em Casa da Criança com Paralisia Cerebral. São Paulo: Manole, 3a. ed, 2000. FLEMIG, I. Texto e atlas do desenvolvimento normal e seus desvios no lactente, Diagnóstico e tratamento precoce do nascimento até o 18º mês. Ed. Atheneu, 2005. GODALL & HOSPITAL, 150 Propostas de Atividades Motoras para a Educação Infantil de 3 a 6 anos. Ed. Artmed, 2004. HALL, C.; BRODY, L. Exercícios terapêuticos na busca da função. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2a. ed., 2007. HÜTER-BECKER, Antje; DÖLKEN, Mechthild (Ed.). Fisioterapia em neurologia. São Paulo: Santos, 2008. KISNER, C.; COLBY, L. Exercícios Terapêuticos: fundamentos e técnicas. São Paulo: Manole, 4a. ed, 2005. LAPIERRE. A, 2002. Da Psicomotricidade Relacional à Análise Corporal da Relação. Curitiba, ed. UFPR, 2002. LE BOULCH, Educação Psicomotora. Editora Artmed, 1998. LUNDT-EKMANUNDT, L. Neurociência - Fundamentos Para a Reabilitação. São Paulo: Elsevier, 3a. ed., 2008. MOURA, E. W.; SILVA, P. A. C. Fisioterapia - Aspectos Clínicos e Práticos da Reabilitação. Artes médicas, 2a. ed., 2009. O'SULLIVAN, Susan B.; SCHMITZ, Thomas J. Fisioterapia: avaliação e tratamento. 5a. ed., São Paulo: Manole, 2010. SHEPERD, R. Reabilitação Neurológica. São Paulo: Manole, 2007. TECKLIN, S. Fisioterapia Pediátrica. Porto Alegre: Artmed, 3a. ed., 2002. UMPHRED, D. Reabilitação Neurológica, São paulo: Manole, 4a. ed., 2004. VIEL, E. O diagnóstico cinesioterapêutico: concepção, realização e transcrição na prática clínica e hospitalar. São Paulo: Manole, 2001.